



Visuel d'illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Quiche au fromage de Maredsous

Une quiche généreuse et fondante où le Maredsous® Tradition apporte une saveur crémeuse, légèrement typée, sous une surface bien dorée. La pâte brisée croustillante contraste avec un appareil souple aux œufs et à la crème. Servie tiède, elle convient aussi bien à un repas simple qu'à un buffet, accompagnée d'une salade fraîche.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée pur beurre, env. 230 g
- 250 g de Maredsous® Tradition en bloc
- 3 œufs
- 200 ml de crème liquide entière (30 % MG)
- 100 ml de lait entier
- 1 petite pincée de noix de muscade
- 2 à 3 tours de moulin à poivre
- 1 petite pincée de sel, à ajuster
- 10 g de beurre pour le moule
- Farine pour le plan de travail, si nécessaire

Préparation

- 1 Préparez le moule.**
Préchauffez le four à 180 °C en chaleur traditionnelle. Beurrez un moule à tarte de 24 cm. Foncez-le avec la pâte brisée, piquez le fond et réservez 10 minutes au frais.
- 2 Précuisez la pâte.**
Recouvrez le fond de papier cuisson et de poids de cuisson. Enfournez 10 minutes, retirez les poids et le papier, puis poursuivez 5 minutes : la pâte doit paraître sèche sans être franchement colorée.
- 3 Préparez le fromage.**
Râpez grossièrement ou coupez le Maredsous® Tradition en très petits dés. Réservez-en environ 40 g pour la surface.
- 4 Mélangez l'appareil.**
Dans un saladier, fouettez les œufs juste assez pour les homogénéiser. Ajoutez la crème et le lait, puis la muscade, le poivre et une très petite pincée de sel.
- 5 Ajoutez le fromage.**
Incorporez les 210 g de fromage restants à l'appareil et mélangez. Évitez de fouetter longuement afin de ne pas emprisonner trop d'air.
- 6 Garnissez la quiche.**
Versez l'appareil sur le fond précuit. Répartissez les 40 g de fromage réservés sur le dessus.
- 7 Cuisez.**
Enfournez 30 à 35 minutes à 180 °C. La surface doit être bien dorée ; le centre peut encore trembler très légèrement lorsque vous bougez le moule, mais ne doit plus être liquide.
- 8 Laissez reposer et servez.**
Sortez la quiche du four et laissez-la reposer 10 minutes avant de la découper. Servez-la tiède, afin que la garniture reste souple et le fromage bien aromatique.

Informations pratiques

Portions :	4 personnes
Préparation active :	Env. 25 min*
Cuisson :	45 à 50 min
Repos / attente :	20 min*
Durée totale :	Env. 1 h 20 à 1 h 25
Difficulté / coût :	Facile / modéré
Saison :	Toute l'année
Matériel :	Moule à tarte de 24 cm ; poids de cuisson

* Dont 10 min au frais pendant le préchauffage ; une partie des gestes se fait pendant la cuisson.

QUICHE AU FROMAGE DE MAREDSOUS

Conseils & accords

Pour accompagner la recette, varier les saveurs et préserver une belle texture.

Accompagnements

La quiche peut constituer un plat complet léger. Une salade de jeunes pousses ou de mâche, assaisonnée d'une vinaigrette vive à la moutarde, apporte fraîcheur et acidité face au fromage et à la crème.

Des légumes rôtis peu sucrés - poireau, chou-fleur ou courgette selon la saison - complètent l'assiette sans masquer la saveur du Maredsous.

Vins et boissons

Blanc sec hainuyer ou belge : choisissez un vin vif, peu boisé et doté d'une bonne acidité ; sa fraîcheur équilibre la richesse de l'appareil.

Effervescent brut belge : les bulles et la tension allègent la texture crémeuse et rafraîchissent le palais.

Sans alcool : une eau pétillante ou un jus de pomme sec et peu sucré conviennent bien. Ces accords sont des suggestions.

Variantes

Version plus corsée : remplacez les 250 g de Tradition par 220 g de Maredsous® Caractère. Gardez les mêmes quantités de crème et de lait ; la saveur sera plus affirmée.

Poireaux : ajoutez 250 g de blancs de poireaux émincés, fondus 10 à 12 minutes dans 10 g de beurre puis refroidis. Réduisez le lait à 50 ml et comptez environ 5 minutes de cuisson supplémentaires.

Ces variantes s'écartent de la version de base.

Astuces & dressage

Ne salez que très peu : le fromage apporte déjà une salinité marquée. Goûtez plutôt l'équilibre avec le poivre et la muscade.

La précuisson de la pâte limite le risque de fond détrempé. Si les bords colorent trop vite, protégez-les avec une fine bande de papier aluminium.

Servez une part nette sur une assiette claire, avec la salade disposée à côté plutôt que sur la quiche. La meilleure température de service est tiède.

Conservation

Après refroidissement, couvrez la quiche et placez-la au réfrigérateur à 4 °C maximum dans les 2 heures. Consommez-la idéalement dans les 48 heures. Pour la réchauffer, placez une part ou la quiche entière au four à 150 °C pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit chaude à cœur, sans dessécher la garniture.

Des produits proches de chez vous

Le Maredsous® est un fromage belge lié à l'Abbaye de Maredsous, en province de Namur, et non un produit hainuyer. Pour les autres ingrédients, privilégiez selon la disponibilité des œufs, du lait, de la crème et du beurre provenant d'exploitations du Hainaut ou de commerces en circuit court, en vérifiant l'origine lors de l'achat.